بیف دلیم

اجزاء

گائے کا گوشت ایک کلو

گیہوں دو سو پچاس گرام

جو دو سو پچاس گرام

ماش کی دال پچھتر گرام

مسور کی دال پچھتر گرام

چنے کی دال پچھتر گرام

گرم مصالحہ دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)

زیرہ دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)

چکن اسٹاک تین کپ

پیاز ایک عدد (بڑی، کٹی ہوئی)

ادرک چار کھانے کے چمچ (باریک کٹی)

ہرا دھنیا ایک گڈی

ہری مرچ آٹھ عدد (کٹی ہوئی)

لیموں چار عدد

لال مرچ دو کھانے کے چمچ (پسی ہوئی)

ہلدی آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)

دھنیا دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)

بادیان کا پھول ایک کھانے کا چمچ

تلہار مرچ تین کھانے کے چمچ (پسی ہوئی)

نمک حسبِ ذائقہ

آئل آٹھ کھانے کے چمچ

پانی حسبِ ضرورت

ترکیب

ماش کی دال، مسور کی دال، گیہوں، جو اور چنے کی دال کو ایک برتن میں ڈال کر تین لیٹر پانی کے ساتھ پکائیں۔

گلنے کے بعد انہیں بلینڈ کریں۔

اب پسی ہوئی دالیں، چکن اسٹاک اور گائے کے گوشت کو ملا کر آدھا لیٹر پانی میں مزید پکائیں اور گھوٹنے چلائیں۔

پھر گرم تیل میں پیاز کو فرائی کریں اور بادامی رنگ آنے پر نکال لیں۔

اس کے بعد پسا گرم مصالحہ، پسی لال مرچ، پسی ہلدی، پسا زیرہ، پسا دھنیا، پسی تلہار مرچ، پسا بادیان کا پھول اور نمک پانی میں ملا کر حلیم میں شامل کرتے جائیں۔ اب پیاز کے بچے ہوئے تیل سے حلیم کو بگھار دیں۔

تیار ہونے پر باریک کٹی ادرک، کٹی ہری مرچ اور اوپر تلی ہوئی پیاز ڈالیں۔

03078162003